

PREPARATION OF BOUND SHAPED FROZEN SLICE-LIKE FOOD OF FISH MEAT

Patent number: JP3091440
Publication date: 1991-04-17
Inventor: MOGI NOBUMASA; others:
Applicant: TAIYO FISHERY CO LTD
Classification:
- **international:** A23B4/06; A23L1/325
- **european:**
Application number: JP19890224375 19890901
Priority number(s):

Abstract of JP3091440

PURPOSE: To prepare a high quality fish slice-like food having uniform shape and weight for each piece of the and having a specified quality by mixing fish slices with salted ground fish meat and subsequently press-binding mixture in a mold.

CONSTITUTION: The small pieces of fish meat free from portions not used for foods, such as heads, bones, skin, inner organs and fines are mixed with a salted ground meat prepared from the same or different kind of fishes so that the salted ground meat sufficiently adheres to the small pieces. The mixture is placed in a mold having an uneven surface pattern similar to the surface pattern of a fish, press-bound and subsequently frozen.

⑫ 公開特許公報(A) 平3-91440

⑬ Int. Cl.³

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成3年(1991)4月17日

A 23 B 4/06
A 23 L 1/325A 7229-4B
B 2114-4B
A 2114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 魚肉の結着整形冷凍切身風食品の製造方法

⑯ 特 願 平1-224375

⑰ 出 願 平1(1989)9月1日

⑱ 発 明 者 茂 木 信 正 東京都千代田区大手町1丁目1番2号 大洋漁業株式会社
内

⑲ 発 明 者 遠 藤 金 一 東京都千代田区大手町1丁目1番2号 大洋漁業株式会社
内

⑲ 発 明 者 加 藤 麻 理 子 東京都千代田区大手町1丁目1番2号 大洋漁業株式会社
内

⑳ 出 願 人 大洋漁業株式会社 東京都千代田区大手町1丁目1番2号

㉑ 代 理 人 弁理士 野間 忠夫 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

魚肉の結着整形冷凍切身風食品の製造方法

2. 特許請求の範囲

- 1 切身風食品として不要な頭、骨、皮、内臓、ヒレなどの部分を除去した魚肉の小片部分に加塩スリミを添加混合した後、魚肉の表面状態に類似した凹凸模様を施した整形器に入れ加圧して結着させ、次いで冷凍・凍結せしめることを特徴とする魚肉結着整形冷凍切身風食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

通常原魚の頭、骨、皮、内臓、ヒレなどを除去してフィレーを生産しているが、この時に発生するサイズ切れ(小片)や、形崩れしたフィレーはスリミやミールの原料にしている。また小形サイズの原魚はストレートにミール原料にしているのが現状である。

本発明は之等の原料を有効活用することと、商

品価値の高い白身魚の切身風食品として食卓に提供することを目的とした製造方法に関するものである。

〔発明が解決しようとする課題〕

通常の切身はフィレーの大小によつて切身にした時には1片当りの形や重量がまちまちの製品となつてゐる。

従つて個別に利用する場合にはバラツキが多く、其れ等を利用するのに苦慮しているのが現状である。

本発明は製品の1片当りの形態、重量を統一して品質のバラツキを無くして利用効率を高め、高品質の食品を作ることとを特徴とした製造方法に関するものである。

〔課題を解決するための手段〕

本発明の原料となる小片肉は特に制限されるものではなく、例えば、鱈、助宗鱈、メルルーサ、ホキなどの魚類の小片肉を用いることが出来る。

本発明は食品として不必要な部分、即ち、頭、骨、皮、内臓、ヒレなどを除去した小片肉(3～